

Triquinosis

¿Qué es la triquinosis?

La triquinosis es una enfermedad que se transmite a través de los alimentos, provocada por un parásito microscópico.

¿Quiénes contraen la triquinosis?

Cualquier persona que ingiera carne mal cocinada de animales infectados puede desarrollar esta enfermedad. Por lo general, los productos de carne de cerdo suelen ser fuentes de contagio mayores que los productos de otras carnes.

¿Cómo se contagia la triquinosis?

El parásito puede hospedarse en cerdos, perros, gatos, ratas y muchos animales silvestres (incluidos los zorros, lobos y osos polares). Cuando los humanos consumen carne de cerdo cocinada en forma inadecuada, resultan infectados. Lo mismo puede ocurrir en el caso de la ingestión de carne de animales silvestres sin la cocción adecuada. No existe el contagio entre personas.

¿Cuáles son los síntomas de la triquinosis?

Generalmente, los síntomas comienzan con fiebre, dolor muscular, dolor e hinchazón alrededor de los ojos. También puede producirse sed, sudoración profusa, escalofríos, debilidad y cansancio. Es posible que se presente dolor en el pecho, debido a que el parásito puede incrustarse en el diafragma (el músculo delgado que separa a los pulmones de los órganos abdominales).

¿Qué tan pronto después de la infección aparecen los síntomas?

El periodo de incubación varía, dependiendo de la cantidad de parásitos presentes en la carne y la cantidad de parásitos ingerida. Puede oscilar entre cinco y 45 días, aunque suele ser de 10 a 14 días.

¿Una infección previa con triquinosis hace que la persona sea inmune?

Después de una infección, es posible desarrollar inmunidad parcial.

¿Cuál es el tratamiento contra la triquinosis?

Para el tratamiento de esta enfermedad, se utiliza un medicamento llamado mebendazol.

¿Cuáles pueden ser las consecuencias de no recibir tratamiento contra la triquinosis?

Dejar de recibir tratamiento puede ser fatal.

¿Qué se puede hacer para prevenir el contagio de la triquinosis?

La mejor medida de prevención es asegurarse de cocinar adecuadamente los productos de carne de cerdo. La temperatura ideal es de por lo menos 150/F. Otra forma de destruir el parásito consiste en almacenar la carne infectada en un congelador a una temperatura no mayor de -13/F durante 10 días.

Revised: Agosto 2004